

# Requerimientos del Equipo

## Equipment Requirements

### PARA ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE COMIDA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS

### FOR FOOD ESTABLISHMENTS AND VENDING MACHINES

#### Spanish

#### Equipo

El término equipo se refiere a artículos que se usan en un establecimiento de venta de comida, tal como: congeladores, moledoras, campanas de cocina, máquinas de fabricación de hielo, mezcladoras, hornos, refrigeradoras comerciales, fregaderos, rebanadoras, estufas, mesas, máquinas expendedoras, máquinas para lavado de utensilios, parrilleras y freidoras.

#### Requerimientos generales del equipo

Algunos equipos deben contar con una certificación o clasificación para instalaciones sanitarias otorgadas por un programa de certificación acreditado por el Instituto Estadounidense Nacional de Normas (ANSI). Esto incluye a:

- Los fregaderos para lavado manual de los utensilios
- El equipo para lavado mecánico de los utensilios
- Las unidades mecánicas de refrigeración, excepto los congeladores verticales u horizontales
- Las cavasquarto de congelación
- El equipo para mantener calientes los alimentos
- El equipo para cocinar, excepto los hornos de microondas y las tostadoras

#### English

#### Equipment

Equipment means an article that is used in a food establishment such as a freezer, grinder, hood, ice maker, mixer, oven, reach-in refrigerator, sink, slicer, stove, table, vending machine, warewashing machine, grill, and fryer.

#### General equipment requirements

Some equipment must be certified or classified for sanitation by an American National Standards Institute (ANSI) accredited certification program. This includes:






- Manual warewashing sinks
- Mechanical warewashing equipment
- Mechanical refrigeration units except reach-in or chest freezers
- Walk-in freezers
- Food hot-holding equipment
- Cooking equipment, except microwave ovens and toasters
- Ice machines
- Mechanical slicers
- Mechanical tenderizers and grinders

- Las máquinas de fabricación de hielo
- Las rebanadoras mecánicas
- Las ablandadoras y molidoras mecánicas
- Las superficies de preparación de comida, lo que incluye los fregaderos que se usan para preparar comida

En caso de que no se cuente con una certificación o clasificación sanitaria otorgada por un programa de certificación acreditado por el ANSI para un equipo, dicho equipo:

- Debe estar diseñado para uso comercial
- Debe ser duradero, de superficie lisa y fácil de limpiar
- Debe estar accesible para limpiarlo
- Debe tener superficies de contacto con los alimentos que no sean tóxicas

### Programas más comunes de certificación acreditados por el ANSI

Grupo Certificador	Logo
NSF International (NSF)	
Intertek Marcado "ETL Sanitation."	
Underwriters Laboratory (UL) Marcado "Classified UL EPH."	
Asociación Canadiense de Normas (Canadian Standards Association - CSA) Marcado "CSA Sanitation to NSF/ANSI."	
Comité de Normas Sanitarias de la Industria Panadera y Pastelera (Baking Industry Sanitation Standards Committee - BISSC) Marcado "Certified BISSC."	

- Food preparation surfaces including sinks used for preparation

If there is no certification or classification for sanitation by an ANSI accredited certification program for a piece of equipment, the equipment must:

Be designed for commercial use.

- Be durable, smooth, and easily cleanable.
- Be readily accessible for cleaning.
- Have food-contact surfaces that are not toxic.

### Most common ANSI accredited certification programs

Certifying Group	Mark
NSF International (NSF)	
Intertek Marked "ETL Sanitation."	
Underwriters Laboratory (UL) Marked "Classified UL EPH."	
Canadian Standards Association (CSA) Marked "CSA Sanitation to NSF/ANSI."	
Baking Industry Sanitation Standards Committee (BISSC) Marked "Certified BISSC."	

## Campanas de extracción

Las campanas de extracción deben cumplir con los requerimientos del capítulo 1346 de las Reglas de Minnesota, que es el Código Mecánico de Minnesota.

## Máquinas expendedoras

Las máquinas expendedoras y las máquinas que se usan para dispensar agua o comida deben estar:

- Certificadas o clasificadas para uso sanitario por un programa de certificación acreditado por el ANSI.
- O**
- Acreditadas como máquinas que cumplen con las normas de la [Asociación Nacional de Comercialización Automática \(National Automatic Merchandising Association\) \(NAMA\)](#) que se especifican en la Norma para el Diseño y la Fabricación Sanitaria de Máquinas Dispensadoras de Alimentos y Bebidas de la NAMA (Standard for the Sanitary Design and Construction of Food and Beverage Machines).

Las máquinas expendedoras que dispensan agua deben cumplir con lo que establece el capítulo 1550 de las Reglas de Minnesota en sus partes 3200 a la 3320.

## Exenciones

Para lo siguiente, no se requiere que los equipos estén certificados o clasificados por un programa de certificación acreditado por el ANSI:

- Puestos de comida en un evento especial.
- Cocinas compartidas por la comunidad que se usan generalmente para actividades de los residentes, tales como preparar palomitas de maíz u hornear

## Exhaust hoods

Exhaust hoods must meet the requirements in the Minnesota Mechanical Code, Minnesota Rules, chapter 1346.

## Vending machines

Vending machines and machines used to dispense water or food must be:

- Certified or classified for sanitation by an ANSI accredited certification program.

### OR

- Accredited to meet the standards of the [National Automatic Merchandising Association \(NAMA\)](#) specified in NAMA Standard for the Sanitary Design and Construction of Food and Beverage Machines.

Vending machines that vend water must meet the standards in Minnesota Rules, chapter 1550, parts 3200 to 3320.

## Exemptions

Equipment that is certified or classified by an ANSI accredited certification program is not required for the following:

- Special event food stands.
- Neighborhood kitchens that are typically used for resident activities such as popping corn or baking cookies and for serving meals prepared in a primary approved kitchen. This exemption does

galletas, y para servir comidas preparadas en una cocina aprobada. Esta exención no se aplica si la actividad genera acumulación de grasa o humedad.

- Hostales que incluyen el desayuno en su servicio y que sólo sirven una comida al día.
- Vehículos, estructuras portátiles o carritos de venta de comida al detal.

Los centros para el cuidado de adultos, las guarderías o los internados están exentos, si cuentan con la aprobación de la autoridad reguladora. Las operaciones deben limitarse a lo siguiente:

- Servir únicamente comida que no esté sujeta a control de tiempo y temperatura para propósitos de seguridad alimentaria (TCS).
  -
- Preparar comida TCS únicamente para servirla el mismo día.

not apply if the activity produces grease or moisture buildup.

- Bed and breakfasts that serve only one meal a day.
- A retail food vehicle, portable structure or cart.

Adult care centers, child care centers or boarding establishments are exempt if they receive approval from the regulatory authority. Operations must be limited to:

- Serve only non-time/temperature control for safety (TCS) food.

**OR**

- Prepare TCS food only for same day service.

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)  
(<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>)

[National Automatic Merchandising Association \(NAMA\)](https://www.namanow.org/voice/nama-listed/)  
(<https://www.namanow.org/voice/nama-listed/>)

Minnesota Department of Health  
Food, Pools, and Lodging Services  
PO Box 64975  
St. Paul, MN 55164-0975  
651-201-4500  
[health.foodlodging@state.mn.us](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture  
Food and Feed Safety Division  
625 Robert Street N  
St. Paul, MN 55155-2538  
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI  
[MDA.FFSD.Info@state.mn.us](mailto:MDA.FFSD.Info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.u](http://www.mda.state.mn.u)

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.*